



## Perfil de candidatos para vacante

---

Puesto: Sommelier

---

Departamento / División: Restauración / Alimentación & Bebidas

---

Reporta a: Maitre / Jefe de Sala

---

### **Descripción del puesto**

Dentro de la organización del departamento de restauración, el Sommelier juega un papel imprescindible en otorgar al establecimiento las posibilidades de brindar un servicio de calidad propio de los hoteles de 5 estrellas. El restaurante representa el núcleo donde se concentra excepcionalidad y lujo palpable. El Sommelier es el encargado de asegurarse de que el cliente escoge el mejor vino para degustar la comida y conseguir el maridaje perfecto.

Al mismo tiempo, este puesto se encarga de toda la gestión de vinoteca, desde realizar pedidos hasta controlar todas las existencias que existen dentro del establecimiento. Por ello, esta vacante precisa de un candidato meticuloso, con capacidad de ventas para originar movimiento de stock y un paladar exquisito e implacable ante toda la oferta gastronómica del restaurante.

Dentro de las tareas a realizar, se encuentran las de entablar relaciones con aquellos proveedores que pudiesen conseguir vinos específicos, al igual que los mas comunes. Por ello, además de estar presente en la sala durante los servicios y guiar a los clientes en sus elecciones, el Sommelier tendrá una gran responsabilidad administrativa y de gestión.



### **Deberes y Responsabilidades**

El candidato al puesto de dicha vacante asumirá las siguientes responsabilidades, además de otras:

- Preparar las áreas de trabajo para el servicio.
- Controlar y revisar todas las mercancías recibidas.
- Revisar todo el material necesario de la sección asignada.
- Realizar una atención al cliente constante para conseguir el consumo de bebidas.
- Colaborar en los servicios, tanto en el montaje como durante el servicio y la recogida.
- Preparar y analizar un listado de pedidos de bodega según las necesidades.
- Actualizar de manera constante la carta de vinos ofertada (referencias, añadidas, precios, etc.).
- Seleccionar la oferta de vinos por copas.
- Cuidar del mantenimiento adecuado de los vinos.
- Impartir formación básica a los camareros relacionada con el vino ofertado.
- Cuidar el material necesario correspondiente al servicio de vino.
- Asegurarse de que las copas se encuentran en un perfecto estado para el servicio.
- Revisar y hacer inventario de manera regular tanto de vinos como del material.
- Mantener su conocimiento del vino, y todo lo relacionado con el mismo, actualizado.
- Asegurarse de que los vinos se sirven a la temperatura adecuada para conservar su sabor y cualidades correspondientes.
- Controlar la temperatura de la vinoteca y adaptarla según el tipo de vino almacenado.
- Negociar posibles precios de compra con los proveedores.



## **Cualidades necesarias**

### Técnico

- Conocimiento, experiencial y teórico, de la operativa de restauración.
- Conocimiento sobre elaboración de vinos.
- Altamente orientado al cliente.
- Destreza en el servicio de vinos.
- Capacidad de atender a mas de una mesa al mismo tiempo.
- Certificado de manipulación de alimentos y alérgenos.
- Amplios conocimientos sobre vinos a nivel nacional.
- Amplios conocimientos sobre vinos a nivel internacional.
- Amplios conocimientos sobre destilados y coctelería.
- Conocimientos sobre otros campos como cafés, té, quesos, etc.
- Plurilingüe (Español e inglés imprescindible). Otros idiomas son recomendables.

### Personal

- Excelente presentación y alto nivel de aseo personal
- Encanto personal y poder para convencer a los demás
- Resiliencia ante contratiempos
- Interés por el orden y la limpieza.
- Espíritu de equipo.
- Flexibilidad de trabajar turnos y posibilidad de movimiento para visitar proveedores.
- Fuerte sentido del compromiso y de indiscutible integridad
- Capacidad de permanecer de pie en el puesto de trabajo durante periodos de tiempo prolongados.
- Actitud paciente.



### Experiencia necesaria

- Experiencia mínima de 2 años como Sommelier en restaurantes.
- Excelente control del idioma español e inglés, tanto en comunicación oral como escrita.
- Se valorará grado en hostelería o estudios vitivinícolas (WSET nivel 3)
- Control sobre las aplicaciones de Microsoft Office.
- Conocimiento del sistema operativo del restaurante.

Yo, \_\_\_\_\_, soy MYR y estoy orgulloso de unirme al equipo. Con mucho gusto aceptaré todas las responsabilidades para poder cuidar con confianza a nuestros huéspedes y respetar a mis compañeros mientras aprendo y disfruto de mis funciones en esta casa.

---

Nombre del candidato

---

Firma del candidato

---

Fecha